Electric Range - Coil

Range

Use & Care Guide

Form No. A/01/06 Part No. 8113P595-60 Litho U.S.A .

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future r eference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ________________________________

Serial Number ________________________________

Date of Purchase ______________________________

If you have questions, call:
Customer Assistance

1-800-688-9900 USA
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.amana.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 23.

Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
3. Smother oven fire or flame by closing the oven door.

Important Safety Instructions

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

⚠ CAUTION

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance door, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.

To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent opening, surface near this opening, oven door and window of oven door.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.

Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.

Use racks only in the oven in which they were shipped/purchased.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.

Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers, stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Important Safety Instructions

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

Coil Elements

To prevent damage to removable heating elements, do not immerse, soak or clean in a dishwasher or self-clean oven. A damaged element could short resulting in a fire or shock hazard.

Make sure drip bowls are in place as absence of these bowls during cooking could damage wiring.

Protective Liners: Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

Cleaning Safety

Clean cooktop with caution. Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven (select models)

⚠ CAUTION

Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **Low** to **High**. The knobs can be set on or between any of the settings.

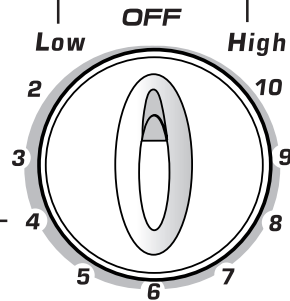
Setting the Controls

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, the graphic at right indicates left front element.

3. There is an element "ON" indicator light on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting.

(Style varies by model)

⚠ CAUTION

BEFORE COOKING
- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING
- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING
- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS
- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

Coil Element Surface

Notes:

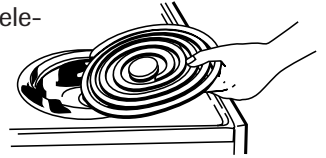
- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor or etch the porcelain.

To protect drip bowl finish:

- To lessen discoloration and crazing, avoid using high heat for long periods.
- Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.
- When home canning or cooking with big pots, use the Canning Element (Model CE1). Contact your dealer for details or call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada to order.
- Clean frequently. (See page 17.)

Coil Elements

- When an element is on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.
- Coil elements are self-cleaning. Do not immerse in water.

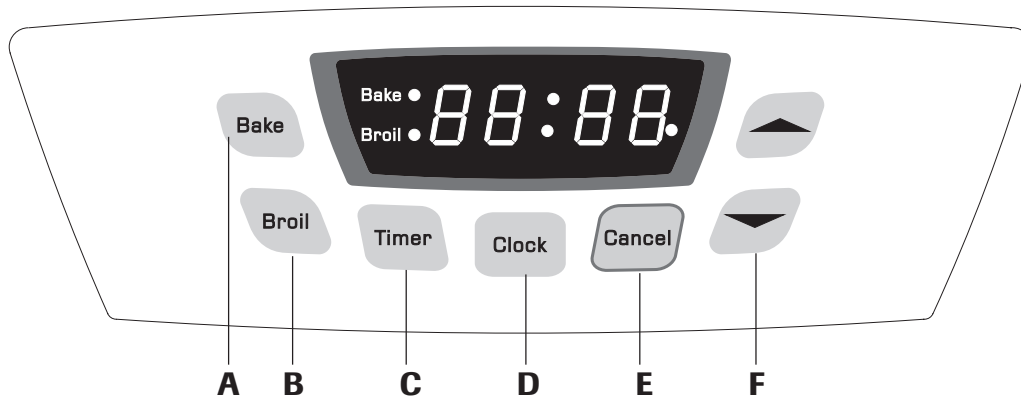
To remove: When cool, raise element. Carefully pull out and away from receptacle.

To replace: Insert element terminals into receptacle. Guide the element into place. Press down on the outer edge of element until it sits level on drip bowl.

Drip Bowls

The drip bowls under each surface element catch boilovers and must always be used. Absence of drip bowls during cooking may damage wiring.

To prevent the risk of electric shock or fire, never line drip bowls with aluminum foil.

Drip bowls will discolor (blue/gold stains) or craze over time if overheated. This discoloration or crazing is permanent. This will not affect cooking performance.

Manual Clean Oven Control
(select models)

NOTE: The display will show 12:00 when the appliance is first connected to power or if power is interrupted. The Bake and Broil indicators light when function is pressed.

A	Bake	Use for baking and roasting.
B	Broil	Use for broiling and top browning.
C	Timer	Sets timer.
D	Clock	Use to set time-of-day clock.
E	CANCEL	Cancels all operations except timer and clock.
F	More (▲) or Less (▼)	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the ▲ or ▼ pad to enter time or temperature.
- A beep will sound each time a function pad is pressed. There is no beep for the ▲ or ▼ pad.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after pressing the ▲ or ▼pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the ▲ or ▼ pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Setting the Clock

1. Press the Clock pad.
   - The clock time cannot be set if the control is programmed for a bake, broil or timing operation.
2. Set the correct time of day using the ▲ or ▼ pads. If the ▲ or ▼ pad is not pressed within 30 seconds, the program will cancel. Press the Clock pad and begin again.

Setting the Timer

The timer can be set from one minute (:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59). Time will be displayed in minutes and not in seconds. ***THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.***

1. Press the Timer pad.
   - 0:00 will light and the colon (:) will flash in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the desired time is displayed.

   - The timer will begin as soon as the time is set.
   - The flashing colon indicates that a timing operation is in progress. (The colon will not flash if the time of day or oven temperature is displayed.)
   - Two short beeps signal the end of the operation. "0:00" will appear in the display.
   - If desired, press the Clock pad and the time of day will briefly reappear in the display during a timing operation.
   - If desired, press the Bake or Broil pads and the current temperature setting will briefly reappear in the display during a timing operation.

To cancel the timer operation:

Press and hold the Timer pad for several seconds.

Baking, Roasting and Broiling

Setting the Controls For Baking or Roasting:

1. Press Bake pad.

   - 000 will light and the Bake indicator light will flash in the display.
   - If you press the Bake pad and do not set an oven temperature within 30 seconds, the program will automatically cancel and the time of day will reappear in the display.

2. Press the ▲ or ▼ pad until the desired oven temperature is displayed.

   - The oven temperature can be set from 170° to 550° F.
   - 350° will appear in the display when either ▲ or ▼ pad is pressed once.
   - Press and tap the ▲ or ▼ pad to change the oven temperature by 5° increments or press and hold the ▲ or ▼ pad to change the oven temperature by 10° increments.
   - 100° or the actual oven temperature, whichever is higher, will appear in the display when the oven turns on.
   - The temperature in the display will increase in 5° increments until preset temperature is reached. A single beep will sound when the oven is preheated.
   - Allow 10 to 15 minutes for the oven to preheat.
   - To recall preset temperature during preheat, press the Bake pad. The temperature will be displayed for three seconds.
   - **To change oven temperature during cooking**, press the Bake pad, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
   - **To change oven temperature during preheat**, press the Bake pad **twice**, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.

3. Place food in the oven. Check food for doneness at the minimum cooking time.
4. At the end of cooking, press the Cancel pad to turn the oven off and remove the food from the oven.

   - The oven features an automatic shut-off. If the oven is left on for 12 hours it will automatically turn off and 000 will appear in the display. Press the Cancel pad and the time of day will reappear in the display.

Setting the Controls For Broiling:

For best results, use pan designed for broiling.

1. Place broiler pan on recommended rack position. (See chart on page 13.)
2. Press the Broil pad.

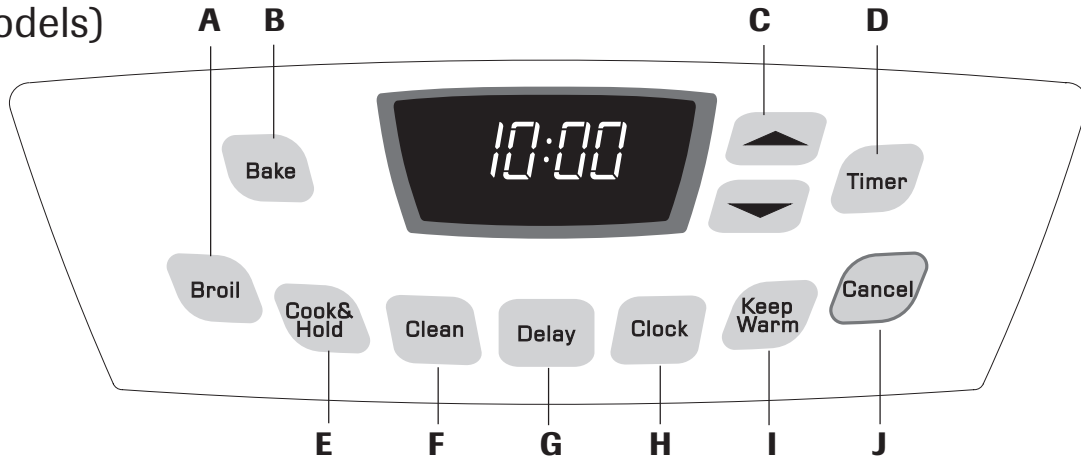
   - SEt will light and the Broil indicator light will flash in the display.

3. Press the ▲ pad to select Hi (high) broil or the ▼ pad to set Lo (low) broil.

   - Select Hi broil for normal broiling.
   - Select Lo broil for low temperature broiling to avoid excessive browning of longer cooking foods like poultry.
   - If you do not select Hi or Lo Broil within 30 seconds, the program will automatically cancel and the time of day will reappear in the display.

4. Preheat broil element for three minutes. Broil with the oven door open to the first stop position (about 4 inches).
5. After broiling, press Cancel to turn the oven off and remove the broiler pan from the oven. The current time of day will reappear in the display.

Self-Clean Oven Control

(select models)

The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Broil	Use for broiling and top browning.
B	Bake	Use for baking and roasting.
C	More (▲) or Less (▼)	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.
D	Timer	Sets timer.
E	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
F	Clean	Use to set self-clean cycle.
G	Delay	Programs the oven to start baking at a later time.
H	Clock	Use to set time-of-day clock.
I	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
J	CANCEL	Cancels all operations except timer and clock.

Using the Touchpads

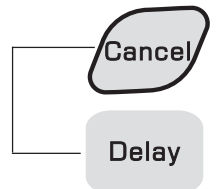
- Press the desired pad.
- Press the ▲ or ▼ pad to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after pressing the ▲ or ▼pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the ▲ or ▼ pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the CANCEL and Delay pads for three seconds.
2. Press the ▲ or ▼ pad to select 12 or 24 hour.
3. Set the time of day following the directions below.

To set the Clock:

1. Press the Clock pad.
   - Time of day and the colon flash in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the time of day.
   - Colon continues flashing.
3. Press the Clock pad again or wait four seconds.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

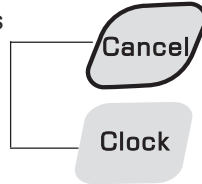
To recall the time of day when another time function is showing, press the Clock pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for cook or clean Delay or Cook & Hold.

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the CANCEL and Clock pads for three seconds. The time of day will disappear from the display

When the clock display is canceled, press the Clock pad to briefly display the time of day.

To restore the Clock display:

Press and hold the CANCEL and Clock pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

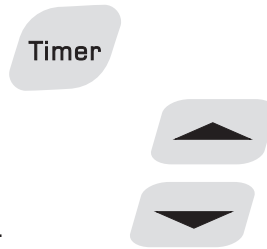
Timer

The timer can be set from one minute (00:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The Timer does not control the oven. It only controls a beeper.

To set the Timer:

1. Press the Timer pad.
   - 0:00 lights in the display.
   - The colon flashes in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the correct time appears in the display.
   - The colon will continue to flash.
3. Press Timer pad again or wait four seconds.
   - The colon continues flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the Timer pad for three seconds.

   OR

2. Press the Timer pad and set the time to 00:00.

Locking the Controls

The touchpad controls can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. They will not function when locked.

If the oven is currently in use, the controls cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the controls are locked.

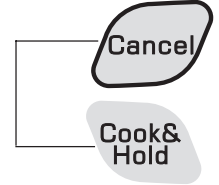
To lock:

Press and hold the CANCEL and Cook & Hold pads for three seconds.

- LOCK flashes in the display.

To unlock:

Press and hold the CANCEL and Cook & Hold pads for three seconds.

- LOCK disappears from the display.

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press CANCEL pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Baking

To set Bake:

1. Press the Bake pad.
   - BAKE will flash.
   - 000 will light in the display.
2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pads.

   - 350° will light when either pad is first pressed.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.
3. Press Bake pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.

   - 100° or the actual oven temperature will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Bake pad.
5. Place food in center of oven, allowing a minimum of two inches between utensil and oven walls.

6. Check cooking progress. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press CANCEL.
8. Remove food from the oven.

Baking Notes:

- **To change oven temperature during cooking**, press the Bake pad, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
- **To change oven temperature during preheat**, press the Bake pad **twice**, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 12.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 12.

Cook & Hold

Cook & Hold allows you to bake for a preset amount of time, followed by a one-hour Keep Warm cycle.

To set Cook & Hold:

1. Press the Cook & Hold pad.
   - BAKE and HOLD flash.
   - 000 lights in the display.
2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.
3. Press Cook & Hold again OR wait four seconds.
   - HOLD flashes.
   - 00:00 flashes in the display.
4. Enter the amount of time you want to bake by pressing the ▲ or ▼ pad. Bake time can be set from ten minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - BAKE and HOLD light in the display.
   - The baking time will light in the display.
   - The baking time will start counting down.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- BAKE will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.

After one hour in HOLD WARM:

- END will display.
- The time of day reappears in the display.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the CANCEL pad. Remove food from oven.

Delay Bake

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time, then keeps food warm for up to one hour.

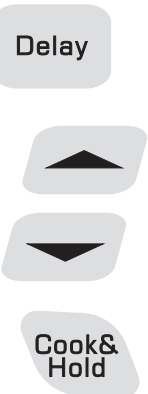
Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Baking cycle:

1. Press the Delay pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 flashes in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the delay time.

While DELAY is still flashing:

3. Press the Cook & Hold pad.
   - 000 lights in the display.
   - BAKE and HOLD flash.

4. Press ▲ pad to set the baking temperature.
   - 00:00 and HOLD flash.
   - BAKE stays lit.
5. Press ▲ pad to set the baking time.

cont.

- The Delay time, DELAY, BAKE and HOLD light in the display.

When the Delay time has expired:

- DELAY will turn off.
- Baking time is displayed.
- BAKE and HOLD are displayed.

To set a Delay when Cook & Hold has already been programmed:

1. Press the Delay pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 appears in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the delay time.
   - After four seconds, DELAY will stay lit to remind you that a delayed cooking cycle has been set.

When the Delay time has expired and the oven starts:

- The baking time will be displayed.
- DELAY will turn off.
- BAKE and HOLD will remain lit.

To cancel:

Press the CANCEL pad.

- All timed and untimed cooking functions will be canceled.
- The time of day will reappear in the display.

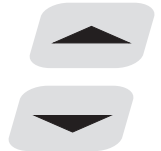
Notes:

- Do not use delayed baking for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use delayed baking if oven is already hot.

Keep Warm

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:

1. Press the Keep Warm pad.
   - WARM flashes.
   - 000 appears in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad.
   - 170° will light when either pad is first pressed.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.

   WARM and the temperature will be displayed while Keep Warm is active.

To cancel Keep Warm:

1. Press the CANCEL pad.
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press Keep Warm and ▲ pads to set 170° F.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press Keep Warm and ▲ pads to set 170° F.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Set the oven to bake (see page 9).
2. Press and hold the Clock pad for five seconds.
   - SAb will be displayed and flash for five seconds.
   - SAb will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.

   All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel Bake when in Sabbath Mode:

Press CANCEL.

- BAKE will turn off in the display.
- No beeps will sound.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the Clock pad for five seconds.

   OR

2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - SAb will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ranges get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25° higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press Bake.
2. Enter 550° by pressing the ▲ pad.
3. Press and hold the Bake pad for several seconds or until 0° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the ▲ or ▼ pad to adjust the temperature.

   Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

   You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, "BAKE" will go out at the end of the baking cycle. There will be no audible beeps.
- When the Sabbath Mode is started, no preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- Pressing CANCEL will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

Broiling

To set Broil:

1. Press the Broil pad.
   - BROIL flashes.
   - SET is displayed.
2. Press the ▲ pad to set HI broil or press the ▼ pad to set LO broil.
   - HI or LO will be displayed.
   - Select HI broil (550° F) for normal broiling. Select LO broil (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL will remain lit.

4. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Leave oven door open about four inches (the first stop).
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the CANCEL pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - The time of day will reappear in the display.

Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.

Broiling Chart

FOODS	RACK POSITION*	DONENESS	TOTAL COOK TIME
Beef			
Steak, 1" thick	4	Medium	15 - 18 minutes
	4	Well Done	19 - 23 minutes
Hamburgers, 3/4" thick	4	Well Done	15 - 18 minutes
Pork			
Bacon	4	Well Done	6 - 10 minutes
Chops, 1"	4	Well Done	22 - 26 minutes
Ham - precooked slice, 1/2" thick	4	Warm	8 - 12 minutes
Poultry			LO Broil
Chicken Pieces	3 or 4	Well Done	28 - 38 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick	4	Flaky	10 - 15 minutes
Fillets	4	Flaky	8 - 12 minutes

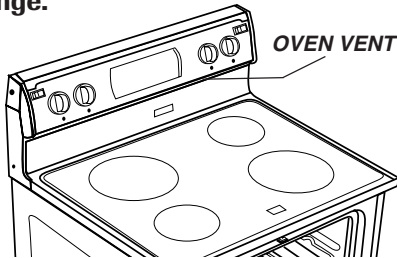
* The top rack position is #5.

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Oven Cooking

Oven Vent

When the oven is in use, the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located below the backguard vent shield on your range.

Oven Light

Press the Oven Light switch on the control panel to turn the oven light on and off.

Oven Light

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

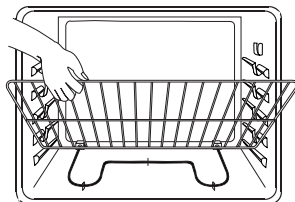
Oven Racks

⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

The oven has two racks. All racks are designed with a lock-stop edge.

To remove:

1. Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

To replace:

1. Place rack on the rack support in the oven
2. Tilt the front end up slightly. Slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide back into the oven.

Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions

RACK 5 (highest position): Used for toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

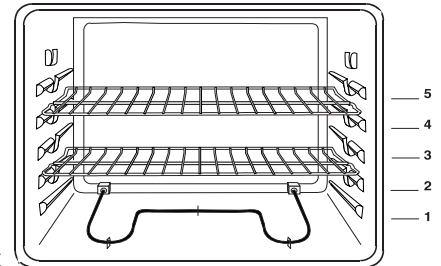
RACK 4: Used for most broiling.

RACK 3: Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

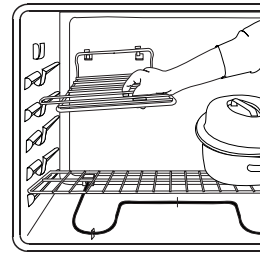
RACK 2: Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

RACK 1: Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

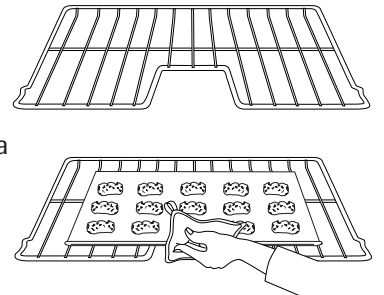
MULTIPLE RACK COOKING:

Two flat racks: Use rack positions 2 and 4.
One flat rack and one offset rack: Use rack positions 2 and 5.

Note: Use caution when removing the offset rack from position 1 (lowest position).

Half Rack Accessory

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.

EasyRack™

(select models)

Select range models are equipped with an EasyRack™. This rack offers a convenient place to grasp bakeware when taking it out of the oven.

Notes:

- Use the EasyRack™ only in the oven in which it was purchased.
- The EasyRack™ can be used in all rack positions.

Self-Clean Oven (select models)

Note: For manual clean oven, see page 18.

⚠ CAUTION

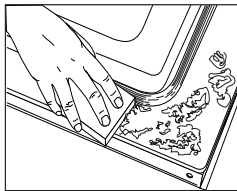
- It is normal for parts of the range to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent personal injury and damage to the oven door do not attempt to open door when "LOCK" is displayed.
- Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior. Do not force the oven door or lock lever open. This may result in exposure to high temperatures and be a burn hazard.

The oven should be cleaned regularly by wiping up spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups. Do not allow a heavy build-up of soil to accumulate in the oven.

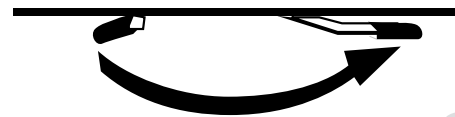
During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light before cleaning. The light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window).

4. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up before a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Note: Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

1. Close the oven door.
2. Move door lock lever right to the locked position.

3. Press the Clean pad.
   - CLEAN flashes in the display.

   If the door is not closed, beeps will sound and "DOOR" will display. If the door is not closed within 45 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
4. Press the ▲ or ▼ pad.
   - CL-M (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
5. Press the ▲ or ▼ pad to scroll the self-cleaning settings.

   CL-H (Heavy Soil, 4 hours)

   CL-M (Medium soil, 3 hours)

   CL-L (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
6. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - The cleaning time will start counting down in the display.
   - LOCK will appear in the display.
   - CLEAN will appear in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the Delay pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 will appear in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from ten minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

cont.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

3. Press the Clean pad.
   - CLEAN will flash.
4. Press the ▲ or ▼ pad.
   - CL-M (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
5. Press the ▲ or ▼ pad to scroll through the self-cleaning settings.

   CL-H (Heavy Soil, 4 hours)

   CL-M (Medium soil, 3 hours)

   CL-L (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
6. After four seconds, CLEAN, DELAY and LOCK will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

If the oven has already been set for a clean cycle and you wish to set a delay:

1. Press the Delay pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 will appear in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the amount of time you want to delay the cycle.

   After four seconds, CLEAN, DELAY and LOCK will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

When the Self-Clean cycle starts:

- DELAY will turn off.
- The clean time will appear in the display.

To cancel the Self-Clean cycle:

Press the CANCEL pad.

- All words disappear from the display.
- All functions are canceled.
- The time of day appears in the display.

During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force the door open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened. Move door lock lever to the left to unlock.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, DOOR will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the Clean pad is pressed again.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when LOCK is still displayed.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Backguard and Cooktop – Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Clock and Control Pad Area	• To activate “Control Lock” for cleaning, see page 9. • Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Drip Bowls – Porcelain (select models)	Porcelain may discolor or craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance. • When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher. • To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. • For burned on soil, remove from range, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bag and allow to soak several hours. Wearing rubber gloves, remove from bag, wash, rinse and dry.
Drip Bowls – Chrome (select models)	• When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. • To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning agents.
Oven Window and Door – Glass (select models)	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

PART	PROCEDURE
Oven Interior	**Self-Clean:** • Follow instructions on page 15-16 to set a self-clean cycle. **Manual Clean:** • Clean frequently using mild abrasive cleaners and a plastic pad. • Do not use metallic scouring pads because they will scratch the surface. • When using commercial oven cleaners follow the manufacturer's instructions. • Wipe up acidic spills (tomato or milk based foods) as soon as possible with soap and water. If the spill is not wiped up, it may discolor the porcelain. **To make cleaning easier, remove the oven door, if desired.** (See Maintenance section on page 19.)
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
Storage Drawer, Door Handle, Side Panels, Oven Door (select models) – Painted Enamel	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***NOTE: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

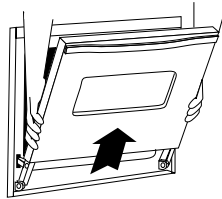
* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.

Oven Door

⚠ CAUTION

- **Do not** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

To remove:

1. When cool, open the oven door to the first stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.

To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Note: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Oven Light

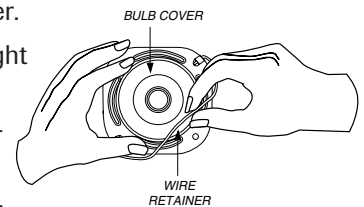
⚠ CAUTION

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- Be sure bulb is cool before touching.
- Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.

To Replace Oven Light Bulb:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. NOTE: Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.

BULB COVER

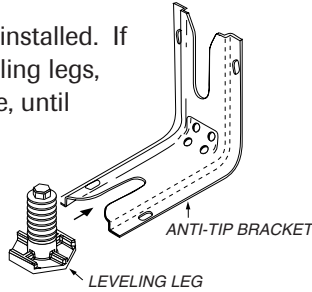
WIRE RETAINER

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range is leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

ANTI-TIP BRACKET

LEVELING LEG

Storage Drawer

⚠ CAUTION

Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

To remove:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer top up and out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Convenience Outlet

(Canadian models only)

The convenience outlet is located on the lower left side of the backguard. Be sure appliance cords do not rest on or near the surface element. If the surface element is turned on, the cord and outlet will be damaged.

The convenience outlet circuit breaker may trip if the small appliance plugged into it exceeds 10 amps. To reset the circuit breaker, press the switch located on the lower edge of the backguard.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	• Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 4-14. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See page 16. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pages 10 & 15. • Check if Control Lock is activated. See page 9. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 12.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or delay function. • The Control Lock may have been set. See page 9.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Make sure the oven vent has not been blocked. See page 14 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 12 for instructions on adjusting the oven temperature (select models). ***NOTE:*** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean (select models).	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See page 15. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 12. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly (select models).	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle (select models).	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK is not displayed. • The control and door may be locked. See page 9.

cont.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes (select models)	• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press Cancel pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the Cancel pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
There are no beeps and no display.	• Control may be in Sabbath Mode (select models). See page 12.
"SAb" flashing and then displayed continuously.	• Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the Clock pad for five seconds.

Warranty & Service

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/ or gas supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Customer Assistance.

Notes: When writing or calling about a service problem, please include:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).

Cuisinière électrique en éléments spiralés

Cuisinière

Guide d'utilisation et d'entretien

Installateur : Laissez ce guide avec l'appareil.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ________________________________

Numéro de série ________________________________

Date d'achat ________________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle
1-800-688-9900 aux É.-U.
1-800-688-2002 au Canada
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet: http://www.amana.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 49 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Instructions de sécurité importantes

En cas d'incendie

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes du four.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil ou sur la porte pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four.

NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments chauffants ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : le ouverture d'évent et le surface avoisinante, ainsi que le porte et le hublot de four.

Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

NE JAMAIS garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de décharge électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Cuisson et sécurité

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Ne pas toucher un élément chaud avec une manique.

N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.

Instructions de sécurité importantes

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de la sonde à viande avec les éléments chauffants.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

Éléments spiralés

Pour éviter de détériorer les éléments chauffants amovibles, ne pas les immerger / tremper / nettoyer dans un lave-vaisselle, ou dans un four autonettoyant. Un élément chauffant endommagé pourrait provoquer un court-circuit suscitant un incendie ou un choc électrique.

Veiller à ce que la cuvette de récupération soit toujours en place lors de l'utilisation de l'élément; l'absence de la cuvette de récupération lors d'une cuisson peut faire subir des dommages au câblage.

Garnitures de protection : Ne pas garnir les cuvettes de récupération sous les éléments ou le fond du four avec de la feuille d'aluminium, sauf lorsque ceci est suggéré dans le guide. La mise en place d'un tel garnissage peut susciter un risque de choc électrique ou d'incendie.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Instructions de sécurité importantes

Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant
(certains modèles)

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes **Low** (Bas) et **High** (Élevé). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le graphique à droite indique l'élément avant/gauche.

3. Il y a un témoin lumineux pour les éléments sur le tableau de commande. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirer l'ustensile.

Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs : taille, type de l'ustensile et opération de cuisson.

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière ne subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément voulu.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- **NE JAMAIS** laisser d'article sur la table de cuisson, particulièrement d'article en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

Éléments de la table de cuisson

Remarques :

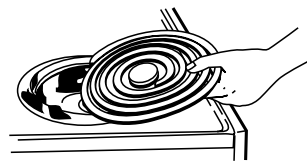
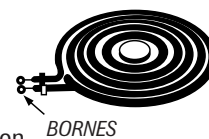
- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Essuyer tout produit renversé acide ou sucré sur la table de cuisson, pour éviter une attaque chimique ou un changement de couleur de l'émail.

Pour protéger la finition des cuvettes de récupération :

- Pour diminuer la décoloration et le fendillement, éviter d'utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.
- Ne pas utiliser un ustensile de trop grande taille. L'ustensile ne devrait pas déborder de plus de 2,5 cm - 5 cm (1 - 2 pouces) au-delà de la périphérie de l'élément.
- Lors de l'utilisation de grosses marmites, par exemple pour la préparation de conserves, utiliser l'élément spécial conçu pour la préparation de conserves (modèle CE1). Prendre contact avec le détaillant pour obtenir des détails, ou composer le 1-877-232-6771 aux É.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada pour passer commande.
- Nettoyer fréquemment. (Voir page 43.)

Éléments spiralés

- Lorsqu'un élément est utilisé, il est alimenté par intermittence pour le maintien de la puissance de chauffage désirée.
- Les éléments spiralés sont autonettoyants. Ne pas les immerger dans de l'eau.

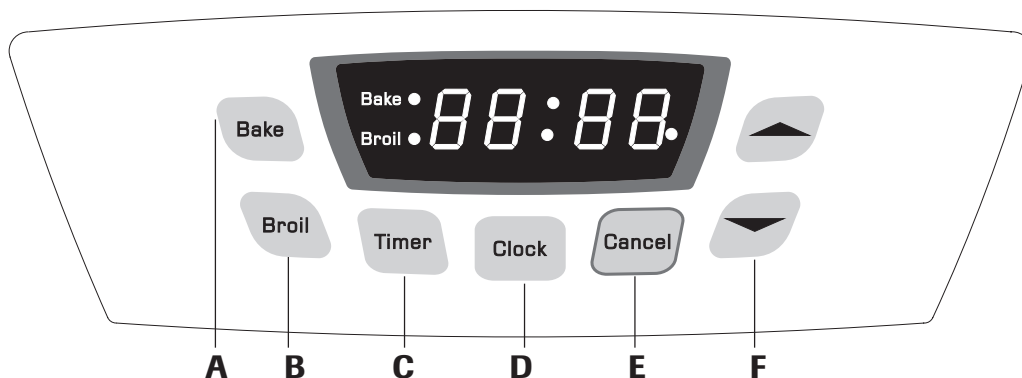
Dépose : Soulever l'élément refroidi. Tirer prudemment pour extraire l'élément du bloc de connexion.

Mise en place : Introduire les bornes de l'élément dans la prise. Guider pour la mise en place. Abaisser l'élément pour le placer d'aplomb en appui sur la cuvette de récupération.

Cuvettes de récupération

Les cuvettes de récupération sous chaque élément de surface recueillent les aliments qui ont débordé. Il faut toujours les utiliser. L'absence de cuvettes de récupération pendant la cuisson peut endommager les fils électriques.

Pour ne pas introduire un risque de choc électrique, ou d'incendie, ne jamais garnir les cuvettes de récupération de feuille d'aluminium.

Les cuvettes de récupération vont se décolorer (taches bleues / dorées) ou se fendiller à la longue si elles sont surchauffées. La décoloration ou le fendillement sont permanents, mais n'affectent pas la performance de cuisson.

Cuisson dans le four

Commandes du four à nettoyage manuel (certains modèles)

REMARQUE : L'afficheur indique 12:00 lorsque l'appareil est branché la première fois ou en cas de panne de courant. Les témoins lumineux de cuisson courante et de cuisson au gril s'allument lorsque l'on appuie sur la touche de fonction correspondante.

A	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
B	Broil	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
C	Minuterie	Programme la minuterie.
D	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
E	ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.
F	Plus (▲) ou Moins (▼)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température élevée ou basse.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur ▲ (Plus+) ou ▼ (Moins-) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche de fonction. Il n'y a pas de bip pour la touche ▲ ou ▼.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

Remarque : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches ▲ ou ▼, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et sur les touches ▲ ou ▼, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge).
   - L'horloge ne peut pas être réglée si le four est déjà programmé pour une opération de cuisson courante, de gril ou une opération minutée.
2. Mettre à l'heure à l'aide des touches ▲ ou ▼. Si l'on n'appuie pas sur ces touches en moins de 30 secondes, le programme est annulé. Appuyer sur la touche Clock et recommencer.

Programmation de la minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59). La durée sera affichée en minutes et non en secondes. ***LA MINUTERIE NE COMMANDE PAS LE FOUR.***

1. Appuyer sur la touche Timer (Minuterie).
   - 0:00 s'allume et les deux points (:) clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée.
   - La minuterie commence à décompter dès que durée a été programmée.
   - Les deux points qui clignotent indiquent qu'un décompte est en cours. (Les deux points ne clignotent pas si l'heure ou la température du four sont affichées.)

   - Deux bips courts signalent la fin de l'opération. 0:00 paraît à l'afficheur.
   - Si l'on veut, appuyer sur la touche Clock et l'heure du jour réapparaît brièvement à l'afficheur pendant une opération minutée.
   - Si l'on veut, appuyer sur les touches Bake ou Broil et le réglage de température actuelle réapparaît brièvement à l'affichage pendant une opération minutée.

Annulation de la minuterie :

Appuyer sur la touche Timer et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes.

Cuisson dans le four

Cuisson courante, rôtissage et cuisson au gril

Programmation des commandes pour une cuisson courante ou un rôtissage :

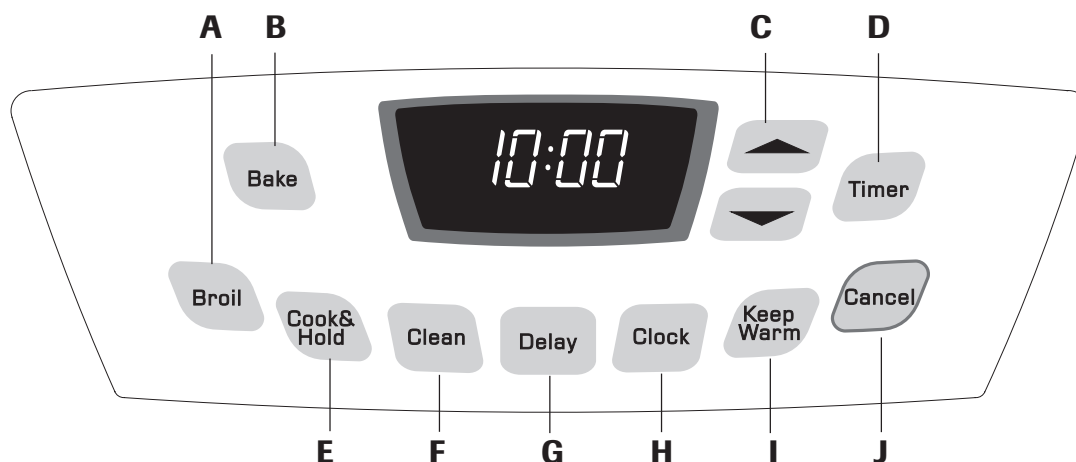
1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
   - 000 s'allume et le témoin lumineux de cuisson courante clignote à l'afficheur.
   - Si l'on appuie sur la touche Bake, sans programmer une température du four dans les 30 secondes suivantes, le programme est automatiquement annulé et l'heure du jour réapparaît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus+) ou ▼ (Moins) jusqu'à ce que la température désirée du four so affichée.
   - La température peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).
   - 350° paraît à l'afficheur lorsque l'on appuie une fois sur la touche ▲ ou ▼.
   - Appuyer à plusieurs reprises sur la touche ▲ ou ▼ pour changer la température du four par intervalles de 3 °C (5 °F) ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ en maintenant la pression, pour changer la température du four par intervalles de 6 °C (10 °F).
   - 100° ou la température réelle du four, selon laquelle est la plus élevée, paraît à l'afficheur lorsque le four se met en marche.
   - La température à l'afficheur augmente par intervalles de 3 °C (5 °F), jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte. Un seul bip retentit lorsque le four est en cours de préchauffage.
   - Laisser le four préchauffer pendant 10 à 15 minutes.
   - Pour rappeler la température préprogrammée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Bake. La température sera affichée pendant trois secondes.
   - **Pour changer la température du four pendant la cuisson**, appuyer sur Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - **Pour changer la température du four lors du préchauffage**, appuyer **deux fois** sur la touche Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
3. Placer la nourriture dans le four. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche Cancel (Annuler) pour éteindre le four, puis retirer la nourriture du four.
   - Le four se caractérise par un arrêt automatique. S'il est laissé en marche pendant 12 heures, il s'arrêtera automatiquement et 000 paraîtra à l'afficheur. Appuyer sur la touche Cancel et l'heure réapparaîtra à l'afficheur.

Programmation des commandes pour la cuisson au gril :

Pour de meilleurs résultats, utiliser l'ustensile prévu pour ce genre de cuisson.

1. Placer la lèchefrite à la position de grille recommandée. (Voir le tableau de la page 39.)
2. Appuyer sur la touche Broil (Gril).
   - SEt s'allume et le témoin lumineux de cuisson au gril clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche ▲ pour choisir un gril à température Hi (Élevée) ou sur la touche ▼ (Mo pour choisir un gril à température Lo (Basse).
   - Choisir le réglage Hi pour un gril normal.
   - Choisir le réglage Lo pour un gril à température basse, afin d'éviter un rissolage excessif des aliments nécessitant des durées de cuisson plus longues, comme la volaille.
   - Si l'on ne choisit pas le réglage Hi ou Lo en moins de 30 secondes, le programme sera automatiquement annulé et l'heure réapparaîtra à l'afficheur.
4. Préchauffer l'élément de gril pendant trois minutes. Faire cuire au gril; laisser la porte du four ouverte à la première butée (environ 10 cm [4 po]).
5. Après le gril, appuyer sur Cancel pour éteindre le four, puis retirer la lèchefrite du four. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Cuisson dans le four

Commandes du four à autonettoyage (certains modèles)

Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
B	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
C	Plus (▲) ou Moins (▼)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température ÉLEVÉE ou BASSE.
D	Minuterie	Programme la minuterie.
E	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
F	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
G	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
H	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
I	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
J	ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

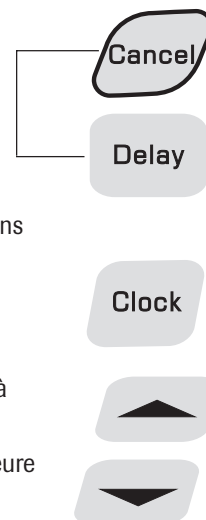
Remarque : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches ▲ ou ▼, la durée ou la température sera automatiquement entrée. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et celle sur la touche ▲ ou ▼, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULER) et Delay (Démarrage différé) et maintenir la pression pendant trois secondes.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour programmer un format de 12 ou 24 heures.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données ci-dessous.

Cancel
Delay

Réglage de l'horloge :

1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge).
   - L'heure du jour et deux points clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour programmer l'heure du jour.
   - Les deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Clock ou attendre quatre secondes.

suite . . .

Cuisson dans le four

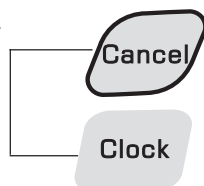
Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche Clock.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULER) et Clock (Horloge) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche Clock pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches CANCEL et Clock et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

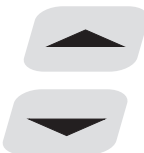
Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (00:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche Timer (Minuterie).
   - 0:00 s'allume à l'afficheur.
   - Les deux points clignotent.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points continuent à clignoter.

3. Appuyer à nouveau sur la touche Timer ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points continuent à clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche Timer et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   OU

2. Appuyer sur la touche Timer et régler l'heure à 00:00.

Verrouillage des commandes

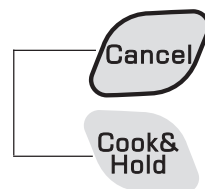
Les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Elles ne pourront être utilisées si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les commandes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les commandes seront verrouillées.

Verrouillage :

Appuyer sur les touches CANCEL et Cook & Hold (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes.

- Le mot LOCK (VERROUILLAGE) clignote à l'afficheur.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches CANCEL et Cook & Hold et les maintenir ainsi pendant trois secondes.

- Le mot LOCK disparaît de l'afficheur.

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) ou LOCK (VERROUILLAGE) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche CANCEL. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins-, ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.

   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Bake ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.

   - 38° (100°) ou la température réelle du four sera affichée. La température augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Bake.
5. Placer la nourriture au centre du four, en laissant un minimum de 2 pouces (5 cm) entre l'ustensile et les parois du four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).

8. Retirer la nourriture du four.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 38.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- **Pour changer la température du four pendant la cuisson**, appuyer sur Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- **Pour changer la température du four lors du préchauffage**, appuyer **deux fois** sur la touche Bake, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 38.

Cuisson et maintien

La fonction **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) permet de cuire pendant une durée prédéterminée, suivie par un cycle de maintien au chaud d'une heure.

Programmation de la fonction cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien).
   - Les mots BAKE (CUISSON) et HOLD (MAINTIEN) clignotent.
   - 000 s'allume à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Cook & Hold OU attendre quatre secondes.
   - Le mot HOLD clignote.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. Entrer la durée pendant laquelle l'on désire que la cuisson ait lieu en appuyant sur le touche ▲ ou ▼. La durée de cuisson peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
   - Les mots BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson commence le compte à rebours.

Cuisson dans le four

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD et WARM (CHAUD) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.

Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le mot End (Fin) s'affiche.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Annulation de la fonction cuisson et maintien à tout moment :

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirer la nourriture du four.

Cuisson courante différée

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction **différée**, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée, puis garde la nourriture au chaud pendant une heure.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson courante différée :

1. Appuyer sur la touche Delay (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour programmer la durée d'attente.

Alors que le mot DELAY clignote toujours :

3. Appuyer sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien).
   - 000 s'allume à l'afficheur.
   - Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) et HOLD (MAINTIEN) clignotent.
4. Appuyer sur ▲ pour programmer la température de cuisson.
   - 00:00 et le mot HOLD clignotent.
   - Le mot BAKE reste allumé.
5. Appuyer sur ▲ pour programmer la durée de cuisson.
   - La durée d'attente, les mots DELAY, BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.

Lorsque la durée d'attente s'est écoulée :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de cuisson est affichée.
- Les mots BAKE et HOLD sont affichés.

Pour programmer un temps d'attente lorsque la fonction cuisson et maintien a déjà été programmée :

1. Appuyer sur la touche Delay (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente.
   - Après quatre secondes, le mot DELAY reste allumé pour rappeler qu'un cycle de cuisson différée a été programmé.

Lorsque la durée d'attente s'est écoulée et que le four se met en marche :

- La durée de cuisson sera affichée.
- Le mot DELAY s'éteint.
- Les mots BAKE et HOLD restent allumés.

Annulation :

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).

- Toutes les fonctions de cuisson minutée et non minutée seront annulées.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Remarques :

- Ne pas utiliser la cuisson différée pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud).

   - Le mot WARM (CHAUD) clignote.
   - 000 paraît à l'afficheur.

2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Celle-ci peut être réglée de 63 à 90 °C (145 à 190 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins- ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.

   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.

Le mot WARM (CHAUD) et la température seront affichés pendant que la fonction maintien au chaud est active.

Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).
2. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la fonction maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches Keep Warm et ▲ pour programmer 75 °C (170 °F).
  - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches Keep Warm et ▲ pour programmer 75 °C (170 °F).
  - réchauffer pendant cinq minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Cuisson dans le four

Arrêt automatique/Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Programmer le four pour une cuisson courante (voir page 35).
2. Appuyer sur la touche Clock (Horloge) et la maintenir ainsi pendant cinq secondes.
   - SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
   - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.

Clock

Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées, SAUF BAKE, pendant le mode sabbat.

Annulation de la cuisson courante alors que le four est en mode sabbat :

Appuyer sur CANCEL (ANNULER).

- Le mot BAKE s'éteint à l'afficheur.
- Aucun bip sonore ne retentit.

Cancel

Annulation du mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche Clock pendant cinq secondes.

   OU
2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - SAb clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Clock

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que les cuisinières sont moins neuves, la température du four peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du « test » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
2. Entrer 285 °C (550 °F) en appuyant sur la touche ▲ (Plus).
3. Appuyer sur la touche Bake et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8 °C (15 °F), l'afficheur indiquera -8 (-15).
4. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 3 °C (5 °F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20 °C (5 à 35 °F).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

   Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les commandes sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE (CUISSON COURANTE) s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Cuisson dans le four

Cuisson au gril

Programmation de la cuisson au gril :

1. Appuyer sur la touche Broil (Gril).
   - Le mot BROIL (GRIL) clignote.
   - Le mot SET (VALIDER) est affiché.

2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) pour programmer un gril à température élevée ou sur la touche ▼ (Moins) pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.
   - Sélectionner HI broil (Gril à température élevée) (290 °C [550 °F]) pour un gril normal. Sélectionner LO broil (Gril à température basse) (230 °C [450 °F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Le mot BROIL reste allumé.

4. Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de gril pendant trois ou quatre minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Le gril au réglage HI (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO (Bas) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS	POSITION DES GRILLES*	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)
Bœuf			
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	Cuisson moyenne	15 - 18 minutes
	4	Bien cuit	19 - 23 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	4	Bien cuit	15 - 18 minutes
Porc			
Bacon	4	Bien cuit	6 - 10 minutes
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22 - 26 minutes
Jambon - pré-cuit tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8 - 12 minutes
Volaille			
Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	LO Broil - Gril à température basse 28 - 38 minutes
Fruits de mer			
Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	10 - 15 minutes
Filetes	4	La chair se détache	8 - 12 minutes

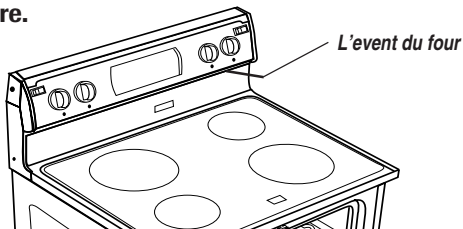
* Grille supérieure à la position n° 5

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Cuisson dans le four

Évent du four

Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peuvent devenir suffisament chauds pour provoquer des brûleurs. Ne jamais obstruer l'ouverture de l'évent.

L'évent de four est situé en dessous du bouclier du dosseret de la cuisinière.

Éclairage du four

Appuyer sur le commutateur d'éclairage du four situé sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lampe.

Oven Light

Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte deux grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :

1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

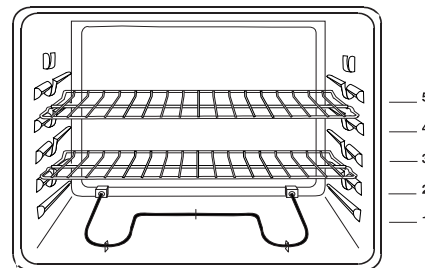
Positions des grilles

Grille 5 (position la plus haute) : Pour cuisson brève au gril - pain grillé ou aliments minces contenant peu de graisse.

Grille 4 : Pour la plupart des cuissons au gril.

Grille 3 : Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits - gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

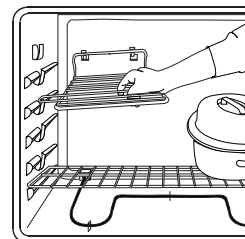
Grille 2 : Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets.

Grille 1 : Pour le rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

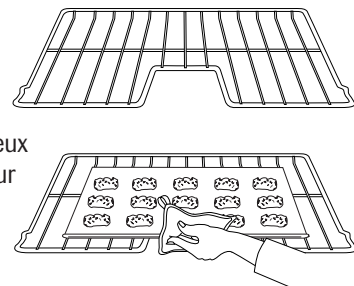
Deux grilles plates: Utilisez les positions 2 et 4.
Une grille plate et une grille surbaissée : Utilisez les positions 2 et 5.

Remarque : Agir prudemment pour retirer la grille surbaissée sur la position 1 (position la plus basse).

Demi-grille

Une demi-grille est disponible en accessoire. Elle augmente la capacité du four et s'accroche à gauche, à la partie supérieure. Elle est utile pour la cuisson d'un plat de légumes lorsqu'un gros rôti se trouve sur la grille inférieure. Prendre contact avec le revendeur pour demander l'accessoire « HALFRACK » (demi-grille) ou pour commander, composer le 1-800-688-8408.

Grille EasyRack^{MC}

(certains modèles)

Certains modèles de cuisinières sont dotés d'une grille EasyRack^{MC}. La grille EasyRack^{MC} permet de mieux saisir les ustensiles à pâtisserie pour les sortir du four.

Remarques :

- Utiliser la grille pratique EasyRack^{MC} seulement dans le four dans lequel elle a été achetée.
- La grille de four EasyRack^{MC} peut être utilisée sur toutes les positions de grille.

Four autonettoyant
(certains modèles)

Remarque : Pour la nettoyage manual voir le page 44.

⚠ ATTENTION

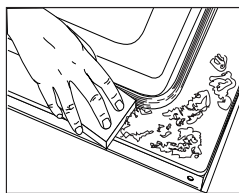
- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter de vous blesser et d'endommager la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir la porte quand « LOCK » (VERROUILLAGE) est affiché.
- Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour four de commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

L'autonettoyage utilise des températures supérieures à celles de la cuisson normale pour nettoyer automatiquement l'intérieur du four. Ne forcez pas la porte du four ni le levier de verrouillage pour les ouvrir. Ceci peut provoquer une exposition à des températures élevées, et donc présenter un risque de brûlure.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. Ne laissez pas de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four avant le nettoyage. Celle-ci pourrait en effet griller.
2. Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)

4. Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Remarque : La température du four doit être située en dessous de 205 °C (400 °F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.

1. Fermer la porte du four.
2. Placer la manette de verrouillage à la position de verrouillage.

3. Appuyer sur la touche Clean (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN (NETTOYAGE) clignote à l'afficheur.

   Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot DOOR (PORTE) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 45 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.
4. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins).
   - CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
5. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.

   CL-H (Nettoyage - saleté épaisse, 4 heures)

   CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures)

   CL-L (Nettoyage - saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
   - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.
   - Le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît à l'afficheur.
   - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur la touche Delay (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.

suite . . .

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

Nettoyage

2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour programmer la durée d'attente avant que ne commence le cycle. La durée d'attente peut être réglée, de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

3. Appuyer sur la touche Clean (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN (NETTOYAGE) va clignoter.

4. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼.
   - CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
5. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.

   CL-H (Nettoyage - saleté épaisse, 4 heures)

   CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures)

   CL-L (Nettoyage - saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, les mots CLEAN (NETTOYAGE), DELAY (ATTENTE) et LOCK (VERROUILLAGE) paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.

Si le four a déjà été programmé pour un cycle de nettoyage et que l'on désire établir un délai :

1. Appuyer sur la touche Delay (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.

2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée désirée de l'attente avant que ne débute le cycle.

   Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.

Lorsque le cycle d'autonettoyage débute :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de nettoyage paraît à l'afficheur.

Annulation du cycle d'autonettoyage :

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).

- Tous les mots disparaissent de l'afficheur.
- Toutes les fonctions sont annulées.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.

Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas la forcer pour l'ouvrir lorsque le mot LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte. Pousser la manette de la porte vers la gauche pour déverrouiller.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot DOOR (PORTE) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean (Nettoyage).
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK (VERROUILLAGE) est encore affiché.

Nettoyage

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 aux È.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada.

PIÈCES	NETTOYAGE
Dosseret et table de cuisson – Émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec. • Une fois la pièce refroidie, la laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • Ne jamais utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Lèchefrite et sa grille	***Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser agir pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Zone de la console de commande et horloge	• Pour utiliser la fonction Verrouillage des commandes pour le nettoyage, voir page 34. • Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Cuvettes de récupération – Émail (certains modèles)	L'émail peut se décolorer ou se fendiller s'il est surchauffé. Ceci est normal et n'affecte pas les performances de cuisson. • Une fois les cuvettes de récupération refroidies, les laver après chaque utilisation, les rincer et les sécher pour éviter les taches ou la décoloration. Les cuvettes de récupération peuvent être lavées en lave-vaisselle. • Pour éliminer les grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude, puis utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme SoftScrub* et un tampon à récurer en plastique. • En cas de saleté incrustée dans les cuvettes de récupération, les retirer de la cuisinière, les poser sur des feuilles de papier journal et les pulvériser doucement de nettoyant commercial pour four. (Ne pas pulvériser de produit sur les surfaces avoisinantes.) Mettre les cuvettes de récupération dans un sac en plastique et laisser le produit agir plusieurs heures. Porter des gants en caoutchouc pour retirer les cuvettes de récupération du sac, laver les cuvettes, les rincer et les sécher.
Cuvettes de récupération, chrome (certains modèles)	• Après le refroidissement, laver après chaque utilisation, rincer et faire sécher pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur. • Pour éliminer de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude puis utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Soft Scrub* et un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif.

Nettoyage

PIÈCES	NETTOYAGE
Hublot et porte du four en verre (certains modèles)	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher. • Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	**Four autonettoyant:** • Exécuter les instructions présentées aux pages 41-42 pour l'autonettoyage du four. **Nettoyage manual:** • Nettoyer fréquemment avec un tampon de plastique et un produit de nettoyage moyennement abrasif. • Ne pas utiliser un tampon à récurer métallique, qui formerait des rayures sur la surface. • Lors de l'emploi d'un produit commercial de nettoyage de four, appliquer les instructions du fabricant. • Éliminer dès que possible les produits acides renversés (produits à base de lait ou de tomate) avec eau et savon; ces produits peuvent faire changer la couleur de l'émail lors d'un contact prolongé. **Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte du four.** (Voir la section Entretien, page 45.)
Grilles du four	• Nettoyer avec de l'eau savonneuse. • Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire le bord des grilles et le support des grilles d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère –** Essuyer avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse –** Essuyer avec l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*. • **Décoloration –** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.
Tiroir de remisage, poignée de porte, porte du four (certains modèles) panneaux latéraux – Émail peint	• Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface. ***REMARQUE : Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***

*Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 aux È.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada.

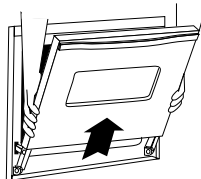
Entretien

Porte du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- Ne jamais placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

Dépose de la porte:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

Remarque : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

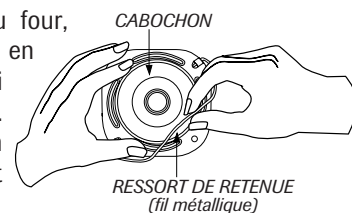
Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Lampe du four

⚠ ATTENTION

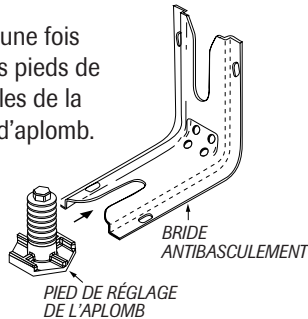
- Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **REMARQUE :** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Vérifier que la cuisinière est d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.

Tiroir de remisage

⚠ ATTENTION

Ne pas remiser dans le tiroir de remisage des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables. Les températures à l'intérieur du tiroir peuvent devenir trop élevées pour ces articles lorsque le four est en cours d'utilisation.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour pouvoir nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant du tiroir.
3. Tirer le tiroir jusqu'à la position de la deuxième butée.
4. Saisir les côtés et soulever le tiroir pour pouvoir le retirer.

Réinstallation :

1. Positionner les extrémités des glissières dans les rails à l'intérieur de la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever à nouveau le tiroir et le pousser en place pour le fermer.

Prise de courant auxiliaire

(modèles canadiens seulement)

La prise de courant auxiliaire est située en bas/à gauche du dosseret. Veiller à ce que le cordon d'alimentation de l'appareil utilisé ne repose pas sur un élément de la table de cuisson ou à proximité; la mise en marche de l'élément chauffant ferait subir des dommages au cordon d'alimentation et à la prise de courant.

Un appareil suscitant une demande de courant de plus de 10 A provoquera l'ouverture du disjoncteur qui protège la prise de courant auxiliaire. Pour réarmer le disjoncteur, appuyer sur le commutateur situé sur le bord inférieur du dosseret.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.	• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si le fiche est bien inserée dans la prise. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel.	• Déterminer si les commandes des éléments de surface et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 29 et 40. • Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir pages 42. • Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pages 36 et 41. • Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir page 34. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 38.
L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.	• Les commandes sont peut-être programmées pour une fonction de cuisson et maintien ou de démarrage différé. • La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. Voir page 34.
Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux qui sont produits par le four antérieur.	• Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 40. • S'assurer que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 38 les instructions d'ajustement de la température du four (certains modèles). ***REMARQUE :*** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.	• Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril. • Élément du gril pas préchauffé. • Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) - première butée. • Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
Impossibilité d'autonettoyage du four (certains modèles).	• Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 41. • Vérifier que la porte est fermée. • Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 38. • Le four est peut-être à une température supérieure à 205 °C (400 °F). La température du four doit être inférieure à 205 °C (400 °F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement (certains modèles).	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage (certains modèles).	• L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (VERROUILLAGE) sur l'afficheur. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 34.

suite

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.	• Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. • Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement. • Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur. • Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.
Codes d'anomalie (certains modèles)	• Les mots BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche Cancel (Annuler). Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche Cancel et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	• Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
Il n'y a ni bip ni affichage.	• Le commande est peut-être en mode sabbat (certains modèles). Voir page 38.
« SAb » clignote puis reste allumé.	• Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche Clock et maintener-la enfoncée pendant cinq secondes.

Garantie et service après-vente

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse de votre détaillant ou de votre agence de service;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).

Estufa Eléctrica con Elementos Tubulares

Estufa

Guía de Uso y Cuidado

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo ________________________________

Número de Serie ________________________________

Fecha de Compra ________________________________

Si tiene preguntas, llame a:
Servicio a los clientes
1-800-688-9900 en EE. UU.
1-800-688-2002 en Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 75.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno antes de ponerlo en funcionamiento.

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, no permita la acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

En Caso de Incendio

Use un extintor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama del horno cerrando la puerta del horno.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. Nunca permita que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de la puerta del electrodoméstico tale como pisar sobre ella, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras – entre estas superficies están la abertura del respiradero del horno y la superficie cerca de esta abertura, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad al Cocinar

Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque pueden pasar sobre los elementos calientes y encenderse o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimentos usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimentos del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.

Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.

ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico ha sido comprobado usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando esté usando los ajustes de calor altos. Un derrame que no reciba la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Elementos Tubulares

Para evitar daño a los elementos calefactores removibles, no los sumerja, remoje ni lave en un lavavajillas o en un horno autolimpiante. Un elemento dañado puede producir un cortocircuito resultando en un incendio o riesgo de choque eléctrico.

Asegúrese de que los platillos protectores estén en su lugar pues la ausencia de estos durante la cocción puede dañar el alambrado.

Forros Protectores: No use papel de aluminio para forrar los platillos protectores o la parte inferior del horno, excepto como se sugiera en la guía. La instalación incorrecta de estos forros puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Campanas de Ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.

Seguridad en la Limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante

(modelos selectos)

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:

Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados también pueden ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **'Low'** (Bajo) hasta **'High'** (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el dibujo a la derecha indica el elemento delantero izquierdo.

3. En el panel de control hay una luz indicadora del elemento. Cuando se enciende alguna de las perillas de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores se apaguen.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (apagado). Retire el utensilio.

Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor.

(El estilo del control varía según el modelo)

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daños a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como un área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- Asegúrese de saber cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de haber encendido el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Es posible que algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

OTROS CONSEJOS

- Si existen armarios directamente sobre la cubierta de la estufa, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente que puedan ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor. Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

Superficie de los Elementos Tubulares

Notas:

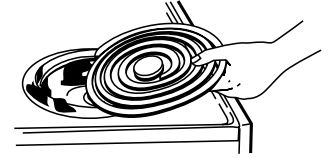
- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

Para proteger el acabado de los platillos protectores:

- A fin de reducir la descoloración y fisuras superficiales, evite usar calor alto por períodos de tiempo prolongados.
- No use utensilios demasiado grandes. Los utensilios no deben extenderse 2,5 - 5 cm (1 - 2 pulgadas) más allá del elemento.
- Cuando prepare conservas o cocine con ollas grandes, use el Elemento para Ollas de Conservas (Modelo CE1). Póngase en contacto con su distribuidor para obtener detalles o llame al 1-877-232-6771 en EE.-UU. o al 1-800-688-8408 en Canadá para hacer un pedido.
- Límpielos con frecuencia. (Ver página 69.)

Elementos Tubulares

- Cuando un elemento se enciende, pasa por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares son autolimpiables. No los sumerja en agua.

Para sacar: Cuando esté frío, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera y sáquelo del receptáculo.

Para volver a colocar: Inserte los terminales del elemento en la toma. Guíe el elemento hasta que quede en su lugar. Oprima hacia abajo en el borde exterior del elemento hasta dejarlo nivelado sobre el platillo protector.

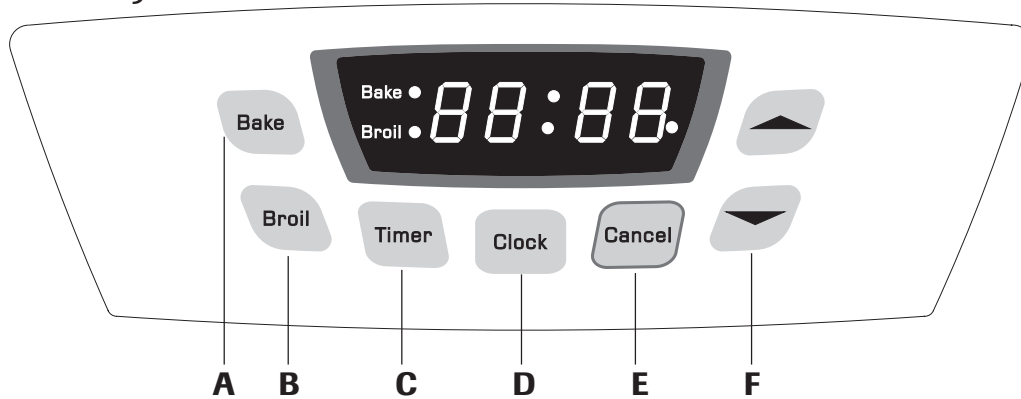
Platillos Protectores

Los platillos protectores debajo de cada elemento superior recogen los derrames y deben ser usados siempre. Si no usan los platillos protectores cuando esté cocinando se puede dañar el cableado.

Para evitar el riesgo de choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio.

Los platillos protectores se descolorarán (manchas azules/doradas) o adquirirán fisuras con el tiempo, si se sobrecalientan. Esta descoloración o fisuras son permanentes. Esto no afecta la eficacia al cocinar.

Cocinando en el Horno

Controles del Horno de Limpieza Manual
(modelos selectos)

NOTA: El indicador visual despliega 12:00 cuando se conecta el electrodoméstico por primera vez o si se interrumpe el suministro eléctrico. Las luces indicadoras 'Bake' y 'Broil' se despliegan cuando se activa la función correspondiente.

A	'Bake' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
B	'Broil' (Asar)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
C	'Timer' (Temporizador)	Programa el temporizador.
D	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
E	'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y del reloj.
F	▲ o ▼ (Más o Menos)	Se usan para seleccionar o cambiar el tiempo y la temperatura del horno. Selecciona los ajustes de asado 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo).

Uso de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima la tecla ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla. No se escuchará una señal sonora cuando se opriman las teclas ▲ o ▼.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de oprimir la tecla ▲ o ▼, el tiempo o la temperatura que se despliega se programará automáticamente. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y la tecla ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

Programación del Reloj

1. Oprima la tecla 'Clock'.
   - La hora del reloj no se puede programar si el control ha sido programado para hornear o asar o para usar el temporizador.
2. Programe la hora correcta del día usando las teclas ▲ o ▼. Si la tecla ▲ o ▼ no se oprime en 30 segundos, la programación del reloj será cancelada. Oprima la tecla 'Clock' para comenzar de nuevo.

Programación del Temporizador

El temporizador puede ser programado de un minuto (:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59). El tiempo se desplegará en minutos y no en segundos. ***EL TEMPORIZADOR NO CONTROLA EL HORNO.***

1. Oprima la tecla 'Timer'.
   - En el indicador visual desplegará 0:00 y los dos puntos (:) destellarán en el indicador visual.

2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que se despliegue el tiempo deseado.
   - El temporizador comenzará a funcionar cuando se programe el tiempo.
   - Los dos puntos destellantes indican que un conteo del temporizador está en progreso. (Los dos puntos no destellan si el indicador visual muestra la hora del día o la temperatura del horno.)
   - Al final del tiempo programado, se escucharán dos señales sonoras. El indicador visual desplegará "0:00".
   - Si así lo desea, oprima la tecla 'Clock' durante el funcionamiento del temporizador para desplegar brevemente la hora del día.
   - Si así lo desea, oprima la tecla 'Bake' o 'Broil' durante el funcionamiento del temporizador para desplegar brevemente el ajuste actual de temperatura.

Para cancelar el temporizador:

Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' durante varios segundos.

Horneado, Asado y Asado a la Parrilla

Setting the Controls For Baking or Roasting:

1. Oprima la tecla 'Bake'.

   - '000' se desplegará y la luz indicadora 'Bake' destellará en el indicador visual.
   - Si oprime la tecla 'Bake' y no programa la temperatura en 30 segundos, el programa se cancelará automáticamente y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.

2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que la temperatura deseada se despliegue en el indicador visual.
   - La temperatura del horno puede ser program de 75° a 285° C (170° a 550° F).
   - '175°' (350°) se desplegará cuando oprima la tecla ▲ o ▼ por primera vez.

   - Oprima la tecla ▲ o ▼ repetidamente para cambiar la temperatura en incrementos de 3° C (5° F), u oprímala y manténgala oprimida para cambiar la temperatura en incrementos de 6° C (10° F).
   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F) cuando se enciende el horno.
   - La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada. Cuando el horno se haya precalentado, se escuchará una señal sonora.
   - Espere a que el horno se precaliente durante 10-15 minutos.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'Bake'. La temperatura se desplegará durante tres segundos.
   - **Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción**, oprima la tecla 'Bake', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
   - **Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'**, oprima **dos veces** la tecla 'Bake', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.

3. Coloque el alimento el en horno. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado.
4. Al término de la cocción, oprima la tecla 'Cancel' para apagar el horno y retire el alimento del horno.

   - El horno cuenta con una función de apagado automático. Si se deja encendido durante 12 horas, el horno se apagará automáticamente y el indicador visual desplegará '000'. Oprima la tecla 'Cancel' y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.

Ajuste de los Controles para Asar a la Parrilla:

Para obtener mejores resultados, use un utensilio diseñado especialmente para asar a la parrilla.

1. Coloque la asadera de asar a la parrilla en la posición recomendada. (Ver la tabla en la página 65.)
2. Oprima la tecla 'Broil'.

   - 'SEt' se desplegará y la luz indicadora 'Broil' destellará en el indicador visual.

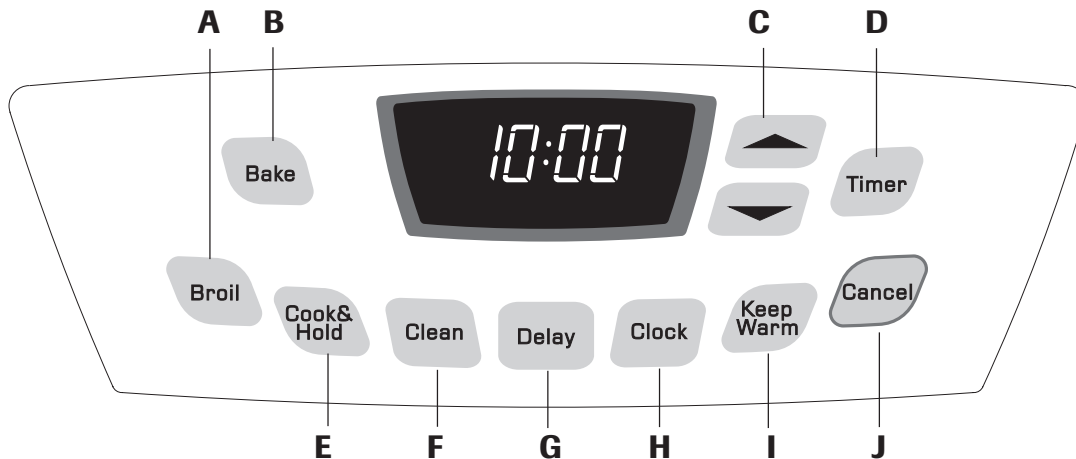
3. Oprima la tecla ▲ para programar el asado en el ajuste 'HI' (alto) o ▼ para el ajuste 'LO' (bajo).

   - Seleccione el ajuste 'HI' (alto) para asado a la parrilla normal.

   - Seleccione el ajuste 'LO' (bajo) para asado a la parrilla a bajas temperaturas para evitar el dorado excesivo en alimentos que requieren mayores tiempos de cocción tales como la carne de ave.
   - Si no selecciona un ajuste de Asado ('HI' o 'LO') en 30 segundos, el programa se cancelará automáticamente y la hora del día se desplegará nuevamente en el indicador visual.

4. Precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 minutos. Deje la puerta abierta hasta el primer tope, aproximadamente 10 cm (4 pulgadas).
5. Cuando termine de asar a la parrilla, oprima la tecla 'Cancel' para apagar el horno y retire el utensilio del horno. La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Cocinando en el Horno

Controles del Horno Autolimpiante (modelos selectos)

El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características específicas del modelo. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

A	'Broil' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
B	'Bake' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
C	▲ o ▼ (Más o Menos-)	Programa o cambia la hora, la temperatura del horno. Programa asar a la parrilla 'HI' o 'LO'.
D	'Timer' (Temporizador)	Programa el temporizador.
E	'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
F	'Clean' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
G	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior.
H	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
I	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
J	'CANCEL' (CANCELAR)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.

Uso de las Teclas

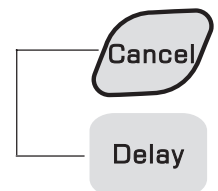
- Oprima la tecla deseada.
- Oprima ▲ o ▼' para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de haber oprimido la tecla ▲ o ▼ el tiempo o la temperatura será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'Delay' durante tres segundos.
2. Oprima ▲ o ▼ para programar el formato de 12 horas o 24 horas.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas abajo.

Programación del Reloj:

1. Oprima la tecla 'Clock'.
   - La hora del día y dos puntos destellan en el indicador.
2. Oprima ▲ o ▼para programar la hora del día.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla 'Clock' nuevamente o espere cuatro segundos.

cont.

Cocinando en el Horno

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla 'Clock'.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno haya sido programado para 'Delay Cook', 'Delay Clean' o 'Cook & Hold'.

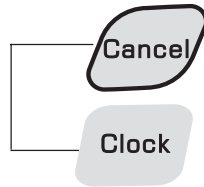
Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'Clock' durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla 'Clock' para desplegar brevemente la hora del día.

Para restaurar el despliegue del reloj:

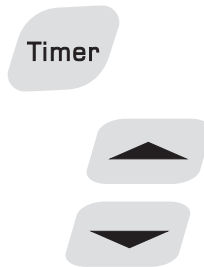
Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'Clock' durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador.

'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (00:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno, solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla 'Timer' (Temporizador).
   - '0:00' se ilumina en el indicador visual.
   - Los dos puntos destellarán.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla 'Timer' o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos continúan destellando y comienza la cuenta regresiva del tiempo.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' durante tres segundos.

   U

2. Oprima la tecla 'Timer' y coloque la hora a 00:00.

Bloqueo de los Controles

El teclado pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Los controles no funcionarán cuando estén bloqueados.

Si el horno está en uso, los controles pueden bloquearse.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando los controles estén bloqueados.

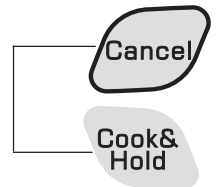
Para bloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'Cook & Hold' durante tres segundos.

- 'LOCK' destella en el indicador visual.

Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'Cook & Hold' durante tres segundos.

- 'LOCK' desaparece del indicador visual.

Códigos de Errores

'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' destellan en el indicador visual, oprima le tecla 'CANCEL'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica del artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica del artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

Cocinando en el Horno

‘Bake’ (Horneado)

Para programar ‘Bake’ (Horneado):

1. Oprima la tecla ‘Bake’.
   - ‘BAKE’ destellará.
   - ‘000’ destellará en el indicador visual.

2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 175° (350°) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla ‘Bake’ nuevamente o espere cuatro segundos.
   - ‘BAKE’ dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.

   - 38° (100°) o la temperatura actual del horno se desplegará. La temperatura se elevará en incrementos de 3° (5°) hasta que se alcance la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llegue a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla ‘Bake’.
5. Coloque el alimento en el centro del horno, dejando un mínimo de dos pulgadas entre el utensilio y las paredes del horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla ‘CANCEL’.
8. Retire el alimento del horno.

Notas sobre Horneado:

- **Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción**, oprima la tecla ‘Bake’, luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- **Para cambiar la temperatura del horno durante ‘Preheat’**, oprima **dos veces** la tecla ‘Bake’, luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 64.

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea “Ajuste de la Temperatura del Horno” en la página 64.

‘Cook & Hold’ (Cocción y Mantener Caliente)

‘Cook & Hold’ le permite hornear durante una cantidad determinada de tiempo, seguido de un ciclo ‘Keep Warm’ de una hora.

Para programar ‘Cook & Hold’:

1. Oprima la tecla ‘Cook & Hold’.
   - ‘BAKE’ y ‘HOLD’ destellan.
   - ‘000’ se ilumina en el indicador visual.

2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla ‘Cook & Hold’ nuevamente o espere cuatro segundos.
   - ‘HOLD’ destella.
   - ‘00:00’ destella en el indicador visual.
4. Programe la cantidad de tiempo durante la cual usted desea hornear oprimiendo la tecla ▲ o ▼, El tiempo de horneado puede programarse desde 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).
   - ‘BAKE’ y ‘HOLD’ se iluminan en el indicador visual.
   - El tiempo de horneado se iluminará en el indicador visual.
   - Comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- ‘BAKE’ se apagará.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).

Cocinando en el Horno

Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente)**:**

- 'End' se desplegará.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento del horno.

'Delay Bake' (Horneado Diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa **'Delay'**, el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuánto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado, y luego mantiene el alimento caliente durante una hora.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de horneado diferido:

1. Oprima la tecla 'Delay'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.

Cuando 'DELAY' esté todavía destellando:

3. Oprima la tecla 'Cook & Hold'.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
   - 'BAKE' y 'HOLD' destellan.
4. Oprima ▲ para programar la temperatura de horneado.
   - '00:00' y 'HOLD' destellan.
   - 'BAKE' permanece iluminado.
5. Oprima ▲ para programar el tiempo de horneado.
   - En el indicador visual se iluminan 'DELAY', 'BAKE', y 'HOLD'.

Cuando el tiempo diferido ha expirado:

- 'DELAY' se apagará.
- Se despliega el tiempo de horneado.
- Se despliegan 'BAKE' y 'HOLD'.

Para programar un tiempo diferido cuando ya se ha programado 'Cook & Hold':

1. Oprima la tecla 'Delay'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se despliega en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.
   - Después de cuatro segundos, 'DELAY' permanecerá iluminado para recordarle que se ha programado un ciclo de horneado diferido.

Cuando ha expirado el tiempo diferido y el horno comienza a funcionar:

- Se desplegará el tiempo de horneado.
- 'DELAY' se apagará.
- 'BAKE' y 'HOLD' permanecerán iluminados.

Para cancelar:

Oprima la tecla 'CANCEL'.

- Todas las funciones de horneado controladas o no por el temporizador serán canceladas.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

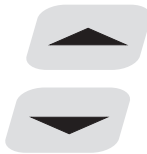
Notas:

- No use horneado diferido para los artículos que necesitan precalentamiento del horno, tal como pasteles, galletas y panes.
- No use horneado diferido si el horno ya está caliente.

'Keep Warm' (Mantener Caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla 'Keep Warm'.
   - 'WARM' destella.
   - '000' se despliega en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de 'Keep Warm'. La temperatura para 'Keep Warm' puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.

   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 75° (170°) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.

   'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando el ciclo 'Keep Warm' esté activo.

Para cancelar 'Keep Warm':

1. Oprima la tecla 'CANCEL'.
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre 'Keep Warm':

- Para mantener la calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' y ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' y ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

Cocinando en el Horno

Cierre Automático/Modo Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Programe el horno para hornear (ver página 61).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.

   Todas las otras funciones EXCEPTO 'BAKE' ('Timer', 'Keep Warm', 'Clean', etc.) están bloqueadas durante el Modo Sabático.

Para cancelar 'Bake' cuando el Modo Sabático está activo:

Oprima 'CANCEL'.

- 'BAKE' se apagará en el indicador visual.
- No se oirá ninguna señal sonora.

Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla 'Clock' durante cinco segundos.

   O

2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Ajuste de la Temperatura del Horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado entre un horno nuevo y un horno antiguo. Con el correr del tiempo, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuánto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuánto ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:

1. Oprima 'Bake'.
2. Programe 285° (550°) oprimiendo la tecla ▲.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará - 8° (-15°).

4. Oprima la tecla ▲ o ▼ para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprime una tecla, la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).

5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

   No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. Las temperaturas de asar a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

Notas Sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no se puede activar si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- Si el horno está horneando cuando se programa el Modo Sabático, 'BAKE' se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Cuando comienza el Modo Sabático, no se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- Cuando el Modo Sabático está activo, todos los avisos, mensajes y señales sonoras están desactivados.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Cocinando en el Horno

'Broiling' (Asar a la Parrilla)

Para programar 'Broil':

1. Oprima la tecla 'Broil'.
   - 'BROIL' destella.
   - 'SET' se despliega en el indicador.
2. Oprima la tecla ▲ para programar asar a la parrilla 'HI' u oprima la tecla ▼ para programar asar la parrilla 'LO'.
   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.
   - Seleccione 'HI broil' 285° C (550° F) para asado a la parrilla normal. Seleccione 'LO broil' 230° C (450° F) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - 'BROIL' continuará iluminado.

4. Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Notas Sobre Asado a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si se instala el electrodoméstico en un circuito de 208 voltios.
- 'HI' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'LO broil' cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.

Tabla de Asar a la Parrilla

ALIMENTOS	POSICION DE LA PARRILLA*	TERMINO DE COCCION	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS)
Carne de Res			
Biftec, 2,5 cm (1")	4	A medio asar	15 - 18 minutos
	4	Bien asado	19 - 23 minutos
Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor	4	Bien asado	15 - 18 minutos
Carne de Cerdo			
Tocino	4	Bien asado	6 - 10 minutos
Chuletas, 2,5 cm (1")	4	Bien asado	22 - 26 minutos
Jamón - Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2") de grosor	4	Tibio	8 - 12 minutos
Carne de Ave			'LO Broil'
Presas de pollo	3 o 4	Bien asado	28 - 38 minutos
Mariscos			
Bistecs de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 - 15 minutos
Filetes de pescado	4	Desmenuzado	8 - 12 minutos

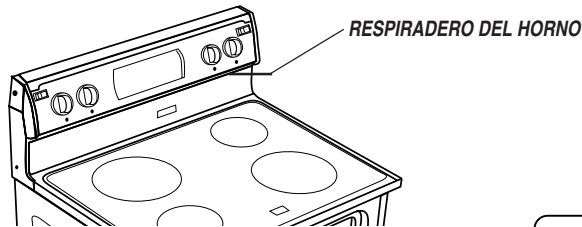
* La posición de la parrilla superior es #5

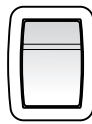
Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Cocinando en el Horno

Respiradero del Horno

Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero puede sentirse caliente bastante por causa quemaras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

El respiradero se encuentra debajo de la cubierta del respiradero del protector trasero de su estufa.

'Oven Light' (Luz del Horno)

Oprima el interruptor de la luz del horno en el panel de control para encender y apagar la luz del horno.

Oven Light

Panel Inferior del Horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

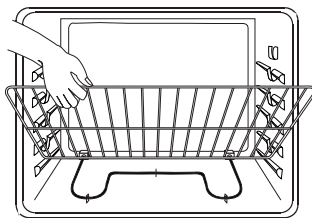
Parrillas del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene dos parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

Para retirar la parrilla:

1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

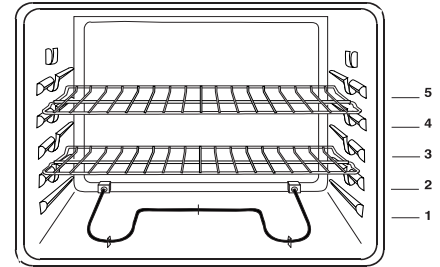
Posiciones de la Parrilla

PARRILLA 5 (la posición más alta)**:** Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4: Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

PARRILLA 3: Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

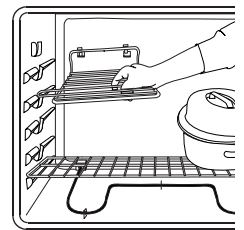
PARRILLA 2: Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

PARRILLA 1: Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

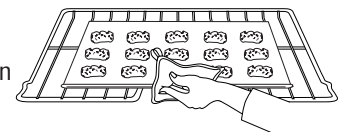
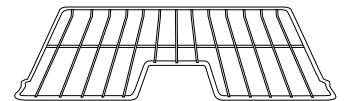
Dos parrillas planas: Use las parrillas en las posiciones 2 y 4.
Una parrilla plana y una parrilla irregular: Use las parrillas en las posiciones 2 y 5.

Nota: Tenga cuidado cuando retire la parrilla irregular en la posición 1 (posición inferior).

Media Parrilla

Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener el accesorio 'HALFRACK' o para solicitar, llame al 1-877-232-6771.

Parrilla 'EasyRack^{MR}'

(modelos selectos)

La parrilla 'EasyRack^{MR}' ofrece un espacio conveniente para tomar los utensilios de hornear cuando se están sacando fuera del horno.

Notas:

- Use la parrilla 'EasyRack^{MR}' solamente en el horno en que fue comprada.
- La parrilla 'EasyRack^{MR}' puede ser usada en todas las posiciones.

Horno Autolimpiante
(modelos selectos)

Nota: Para la limpieza manual, ver página 70.

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- A fin de evitar una lesión personal y daño a la puerta del horno, no trate de abrir la puerta cuando esté desplegada la palabra “LOCK” (Bloqueada).
- Evite tocar la cubierta, la puerta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

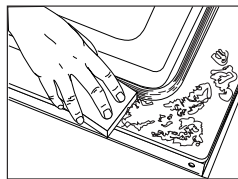
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno. No fuerce la puerta del horno ni la palanca de bloqueo para abrirla. Esto puede causar exposición a las temperaturas altas y constituir un riesgo de quemaduras normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. No permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la Autolimpieza

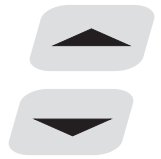
1. Apague la luz del horno antes de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta, el área fuera de la junta de la puerta y alrededor de la abertura en la junta de la puerta, con un agente de limpieza no abrasivo tal como ‘Bon Ami’* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno.)

4. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Para programar ‘Self-Clean’ (Autolimpieza)**:**

Nota: La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la derecha a la posición bloqueada.

3. Oprima la tecla ‘Clean’.
   - ‘CLEAN’ destella en el indicador visual.

   Si la puerta no se cierra, se oirán señales sonoras y la palabra ‘DOOR’ se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no se cierra dentro de 45 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
4. Oprima la tecla ▲ o ▼.
   - Se despliega ‘CL-M (Suciedad Mediana, 3 horas).

5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.

   ‘CL-H’ (Suciedad Intensa, 4 horas)

   ‘CL-M’ (Suciedad Mediana, 3 horas)

   ‘CL- L’ (Suciedad Leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
6. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.
   - ‘LOCK’ se desplegará en el indicador visual.
   - ‘CLEAN’ se desplegará en el indicador visual.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla ‘Delay’.
   - ‘DELAY’ destella.
   - ’00:00’ se desplegará en el indicador visual.

cont .

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo. El tiempo diferido puede ser programado de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).
3. Oprima la tecla 'Clean'.
   - 'CLEAN' destellará.
4. Oprima la tecla ▲ o ▼.
   - 'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.

5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.

   'CL-H' (Suciedad Intensa, 4 horas)

   'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas)

   'CL-L' (Suciedad Leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
6. Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

Si el horno ya ha sido programado para un ciclo de limpieza y usted desea programar un tiempo diferido:

1. Oprima la tecla 'Delay'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo.

   Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

Cuando comienza el ciclo de autolimpieza:

- 'DELAY' se apagará.
- El tiempo de limpieza se desplegará en el indicador visual.

Para cancelar el ciclo de autolimpieza:

Oprima la tecla 'CANCEL'.

- El indicador visual queda en blanco.
- Todas las funciones son canceladas.
- La hora del día se despliega en el indicador visual.

Durante el Ciclo de Autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, no fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede haber humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del Ciclo de Autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la izquierda para desbloquearla.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'DOOR' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' sea oprimida nuevamente.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' continúa desplegada en el indicador.

Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitarán daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. o 1-800-688-8408 en Canadá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Protector Trasero y Cubierta - Porcelana Esmaltada	La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.
Bandeja de Asar e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.*** • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Area del Reloj y de las Teclas de Control	• Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver página 60. • Limpie con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***
Perillas de Control	• Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas hayan sido correctamente reinstaladas.
Platillos Protectores, Porcelana (modelos selectos)	La porcelana puede descolorarse o adquirir fisuras superficiales si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la cocción. • Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración. Pueden lavarse en el lavavajillas. • Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como Soft Scrub* y una esponja de fregar de plástico. • Para suciedad quemada, retire el platillo de la estufa, colóquelo sobre periódicos y rocíe cuidadosamente con limpiador de horno comercial. (No rocíe las superficies adyacentes.) Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Use guantes de goma para sacarlo de la bolsa, lave, enjuague y seque.
Platillos Protectores, Cromo (modelos selectos)	• Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración. • Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como Soft Scrub* y una esponja de fregar de plástico. No use agentes de limpieza abrasivos.
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio (modelos selectos)	• Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Parrillas del Horno	• Limpie con agua con jabón. • Saque las manchas difíciles con jabón en polvo o con una esponja llena con jabón. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad Mediana/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración –** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.
Interior del Horno	**Horno autolimpiante:** • Siga las instrucciones en las páginas 67-68 para programar un ciclo de autolimpieza. **Limpieza Manual:** • Limpie frecuentemente usando limpiadores abrasivos suaves y una esponja de plástico. • No use esponjas de fregar metálicas porque pueden rayar la superficie. • Cuando utilice limpiadores de horno comerciales siga las instrucciones del fabricante. • Limpie los derrames ácidos (alimentos a base de tomates o de leche) tan pronto como sea posible con agua y jabón. Si el derrame no es limpiado se puede descolorar la porcelana. **Para hacer más fácil la limpieza, saque la puerta del horno, si lo desea.** (Ver la sección Mantenimiento en pág. 71.)
Gaveta de Almacenamiento, Manija de la Puerta, Puerta Horno (modelos selectos), Paneles Laterales - Esmalte Pintado	• Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor. • Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos **del** productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie. ***NOTA: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.***

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. o 1-800-688-8408 en Canadá.

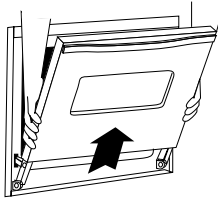
Mantenimiento

Puerta del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.

Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

Nota: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del Horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Luz del Horno

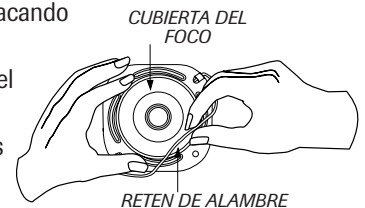
⚠ PRECAUCION

- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.

CUBIERTA DEL FOCO

RETEN DE ALAMBRE

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique que el soporte antivuelco esté asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Verifique si la estufa está nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

TORNILLO NIVELADOR

Gaveta de Almacenamiento

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

Para sacar:

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición de tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela hasta la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.

Tomacorriente para Electrodomésticos Pequeños

(Modelos Canadienses solamente)

El tomacorriente para electrodomésticos pequeños está ubicado en el lado inferior izquierdo del protector trasero. Asegúrese de que los cordones eléctricos no descansen sobre los elementos superiores o cerca de ellos. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el electrodoméstico pueden dañarse.

'DISYUNTOR'

El disyuntor del tomacorriente para electrodomésticos pequeños puede dispararse si el artefacto pequeño enchufado en él es de más de 10 amps. Para reponer el disyuntor, oprima el interruptor situado en el borde inferior del protector trasero.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados. • Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica.
Toda la estufa o parte de ella no funciona.	• Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 55 y 66. • Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver página 68. • Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 62 y 68. • Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver pág. 60. • Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 64.
El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.	• El horno puede estar programado para una función de 'Cook & Hold' o una función diferida. • Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles del horno. (Ver pág. 60.)
Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.	• Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 66 para la ubicación. • Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada. • Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 64 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno (modelos selectos). ***NOTA:*** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento. • El elemento de asar no fue precalentado. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio. • La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 10 cm [4 pulgadas]). • Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla. • Se usó una asadera sucia. • El voltaje del hogar puede ser bajo.
El horno no se autolimpia (modelos selectos).	• Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 68. • Verifique si la puerta está cerrada. • Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 64. • El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.
El horno no se limpió en forma debida (modelos selectos).	• Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo. • Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza (modelos selectos).	• El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual. • El control y la puerta pueden estar bloqueadas. Ver pág. 60.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente. • Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor. • Hay suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de Errores (modelos selectos)	• 'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador visual, oprima la tecla 'CANCEL'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla 'CANCEL' y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	• El horno puede estar en Modo Sabático (modelos selectos). Ver pág. 64.
'SAb' destella y luego se despliega continuamente.	• El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' (Reloj) durante cinco segundos.

Garantía

Garantía limitada de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Residentes canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para el cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Las garantías específicas expresadas anteriormente son las ***ÚNICAS*** *garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
   b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services, LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá**.
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services, LLC, Atención al cliente.

Notas: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. A/01/06 Part No. 8113P595-60 Litho U.S.A .